

主役にしたい

脇役なんて言わせない

ツンとした辛味と旨味

栽培～加工まで自社製造

南魚沼産「マスタード」

マスタードって添え物・・・って思ってませんか？

鈴木農場のマスタードは、新潟県南魚沼市にてからし菜を、雪解け水を利用して栽培されています。国内で流通しているマスタードのほとんどが、国外産のマスタードシードを使っており、栽培から加工まで、自社で製造している所はほとんどありません。種が通常の物より小さいので、小さなゴミが混ざりやすい為6段回の工程でゴミ等を全て取り除いております。こうして厳選されたマスタードの種は収穫時の半分以下まで減ってしまいますが、美味しいものを作りたいの一念で製造しております。是非マスタードをお試し下さい。



和からしマスタード

原材料: マスタードシード(南魚沼産)、
穀物酢、食塩、砂糖
添加物なし

Smoke和からしマスタード (桑の木で燻製)

原材料: マスタードシード(南魚沼産)、
穀物酢、食塩、砂糖
添加物なし

Honey和からしマスタード (はちみつ入り)

原材料: 和からしマスタード
(南魚沼産)、穀物酢、
食塩、砂糖、はちみつ
添加物なし

←インゲンと落花生のマスタード和え

付けるだけじゃもったいない！
お料理にも使おう！
・鶏肉のソース

お野菜の白和え→



新潟県

メーカー名:

鈴木農場

<230622>

品名	規格	賞味期間	JANコード	備考
和からしマスタード	100g瓶	常温(冷暗) 8ヵ月	4582552340019	
Smoke和からしマスタード	100g瓶	常温(冷暗) 8ヵ月	4582552340040	
Honey和からしマスタード	100g瓶	常温(冷暗) 8ヵ月	4582552340095	